

最具人气的饮品系列

◎ 冰咖啡、热咖啡及含酒精的咖啡，
日本知名咖啡吧师傅们亲授新品花式咖啡。

New
Generation



最具人气

的

花式咖啡

(日)永濑正人 编著
侯咏馨 译



中国纺织出版社



图书在版编目(CIP)数据

最具人气的花式咖啡 / (日) 永濑正人编著 ; 侯咏馨译. —北京: 中国纺织出版社, 2011.3
(最具人气的饮品系列)

ISBN 978-7-5064-7313-2

I. ①最… II. ①永… ②侯… III. ①咖啡—配制 IV. ①TS273

中国版本图书馆CIP数据核字 (2011) 第030178号

原文书名: COFFEE MENU NEW GENERATION

原作者名: 永濑正人

© ASAHIYA SHUPPAN CO.,LTD. 2008

Originally published in Japan in 2008 by ASAHIYA SHUPPAN CO.,LTD..

Chinese translation rights arranged through DAIKOUSHA INC.,KAWAGOE.

著作权合同登记号: 图字: 01-2010-7982

策 划: 尚 益 舒文慧

责任编辑: 舒文慧

责任印制: 刘 强

装帧设计: 知墨堂

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京东直门南大街6号

邮政编码: 100027

邮购电话: 010-64168110

传真: 010-64168231

http: //www.c-textilep.com

E-mail: faxing@c-textilep.com

北京瑞禾彩色印刷有限公司

各地新华书店经销

2011年3月第1版第1次印刷

开本: 710×1000 1/16 印张: 7

字数: 150千字 定价: 28.00 元

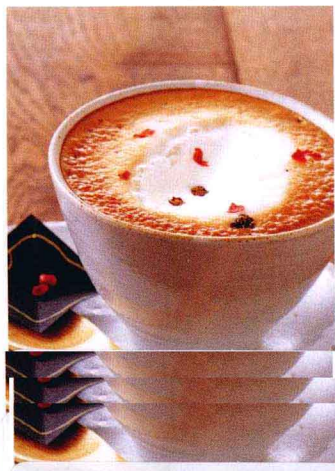
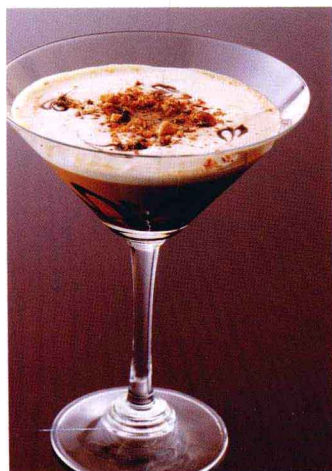
京东工商广字第0007573号

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

最具人气的饮品系列

最具人气的 花式咖啡

(日) 永濑正人 编著
侯咏馨 译



 中国纺织出版社



NEW STYLE花式咖啡 调配方法

5

冰咖啡

香月明美	6
香浓咖啡冰激凌	8
亲吻你的手	10
香吻	12
冰咖啡拿铁	14
冰卡布奇诺	16
榛味咖啡	18
樱花拿铁	20
希腊风咖啡	22
豆浆橙子冰沙	24
春天的造访	26
樱花烂漫	28





热咖啡

甜蜜卡布奇诺·····	30
摩卡咖啡·····	32
咖啡欧蕾·····	34
牛奶咖啡·····	36
牛奶咖啡冰激凌·····	38
咖啡松淇朵·····	40
香料的诱惑·····	43
玫瑰风味卡布奇诺·····	44

含酒精咖啡

甜蜜漩涡·····	46
通往南方天空的彼端·····	48
香烟弥漫·····	50
冰爱尔兰咖啡·····	52
君度香橙卡布奇诺·····	54
春意·····	56
冰美人·····	58
北欧的天空·····	60
暖·····	62
回味·····	64
思·····	66
咖啡提拉米苏·····	68
葡萄咖啡·····	70
贵妇之吻·····	72
阿芙罗狄蒂·····	74
愉悦·····	76
献给沙萨的咖啡·····	78

综合咖啡策略

人气咖啡吧的"综合咖啡"战略

81

Bar del Sole	82
BAR DEL CIELO	83
BARISSIMO	84
Dolce far niente	85
espressamente illy	86
ENOTECA BAR Primoordine	87
八百咖啡店	88
合羽桥咖啡	89
"LIFE" AND "SLOWFOOD" ITALIAN RESTAURANT	
LIFE	90
Lo SPAZIO	91
AUX BACCHANALES GINZA	92
Reels西洋钓具咖啡店	93
Trattoria-Pizzeria-Bar Salvatore	94
Sol Levante	95
杉山台工房	96



献给以后想成为咖啡吧台师傅的人

成为“顶尖咖啡吧台师傅”的方法

97

Bar del Sole 横山千寻	98
GREENS Coffee Roaster 岩康孝	100

向高人气的咖啡教室和咖啡学院学习

咖啡萃取的基本技术

102

虹吸式技术

UCC 上岛咖啡公司 桑木孝雄	103
-----------------------	-----

滤泡式技术

现代咖啡专门学院 三浦研	106
--------------------	-----

法兰绒滤网冲泡技术

Café's Kitchen 富田佐奈荣	109
----------------------------	-----





调配方法

NEW STYLE

花式咖啡



对于新的顾客，特别是女性顾客来说，他们最关注的就是“能够尝到有本店特色”的新款花式咖啡。因此，本书由超人气咖啡吧的年轻吧台师傅为我们介绍新型的花式咖啡。同时以这些调配方法为基础，进一步介绍其应用方式。

香月明美

咖啡吧台师傅

西谷恭兵

每次当我制作花式咖啡时，脑海里就会重复“这是为了谁，为了什么目的而制作的咖啡”这个问题。这杯咖啡以我母亲的名字“香月明美”命名，以表达对母亲的感恩。从这杯冷饮中，可以感受到母亲的温暖。我想象着母亲的故乡北海道，用细砂糖和开心果来表现春天融雪时露出的新雪，并且用蓝莓果酱来表现熏衣草花田。



材 料

香月明美 [2人份]

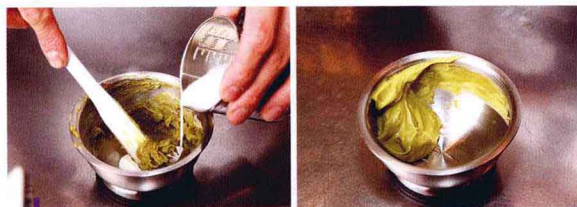
香草糖浆……………适量
 细砂糖(制作甜点用的细颗粒) …… 适量
 切碎的开心果……………适量
 蓝莓果酱……………适量
 开心果泥……………15克
 鲜奶油(38%) ……20克
 法式卡士达酱(牛奶300毫升、细砂糖75克、蛋黄4个、香草豆荚1/2根)……………45毫升
 焦糖酱……………1/2小匙
 意式浓缩咖啡……………50毫升
 冰块……………适量

ARRANGED : 也可以改用杏仁或榛子

ARRANGED : 也可以改用覆盆子、杏或桃



1 在杯缘沾上香草糖浆，再沾上切碎的开心果与细砂糖，在杯子里面涂抹上蓝莓果酱。



2 用鲜奶油稀释开心果泥，调至滑顺的状态。



3 在调酒杯中放入做法2的鲜奶油开心果、法式卡士达酱和焦糖酱，并轻轻混合。



4 萃取50毫升意式浓缩咖啡，倒入做法3的调酒杯中，放入冰块，充分摇晃，使全体混合均匀。



5 最后倒入做法1中装饰好的玻璃杯中即可。

香浓咖啡冰激凌

这款咖啡使用了双倍分量的意式浓缩咖啡，所以能够长时间品味，即使喝到最后也不会变淡。另外还加入了浓厚的鲜奶油以平衡口感，再加上手工制作的牛奶口味意式冰激凌，甜味就变得相当浓郁了，并且会与香草糖浆和鲜奶油产生相加的效果，形成浓厚、香醇的风味。

咖啡吧台师傅

绪方雄正



材 料

香浓咖啡冰激凌 [1人份]

意式浓缩咖啡……50~60毫升
 牛奶……30毫升
 鲜奶油（浓度45%）……30毫升
 香草糖浆……20毫升
 冰块……5块
 香草意式冰激凌……45克

ARRANGED

也可以用意大利香草酒、榛子奶油酒和核桃酒中的任何一种代替



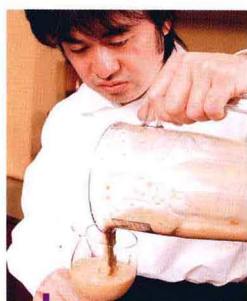
1 为防止味道变稀薄，故需萃取2杯意式浓缩咖啡。



2 依次将做法1的意式浓缩咖啡、浓厚鲜奶油、牛奶和香草糖浆加入果汁机中，最后加入冰块。



3 用果汁机搅拌至还残留少许冰块的状态即可，以免咖啡喝到最后变淡。



4 倒进玻璃杯中，用汤匙辅助将香草意式冰激凌放在上面，饮用时插入吸管即可。



亲吻你的手

这款冰咖啡的名字源于轻柔地以嘴唇接触玻璃杯的动作，是一款适合女性的花式咖啡。重视饮用的感觉，因此将鲜奶油打发到八分，放在杯子上。再加上焦糖榛子，那么吃起来又是另外一种口感了。

咖啡吧店长 手岛义明

材 料

亲吻你的手

意式浓缩咖啡……23~25毫升

细砂糖……10克

榛子口味的意式冰激凌……35克

牛奶……20毫升

鲜奶油……30毫升

巧克力糖浆……适量

焦糖榛子……适量

ARRANGED

也可以改成咖啡口味的意式冰激凌或碎巧克力意式冰激凌

为了呈现出“用来喝的甜点”的感觉，故选用意式冰激凌作为搭配。为了做出有别于咖啡的风味而呈现出浓厚的香气与口感，所以使用了与咖啡相当对味的榛子意式冰激凌。如果想要强调咖啡的特征，可以使用咖啡口味的意式冰激凌；想强调甜美与香气的话，则可以用碎巧克力意式冰激凌。



用巧克力糖浆在玻璃杯的侧面描绘出图案。巧克力糖浆的作用不仅在于装饰，它会在饮用过程中逐渐溶化，从而慢慢改变咖啡的味道。



2 萃取23~25毫升意式浓缩咖啡，倒入调酒杯中。



3 加入细砂糖搅拌至溶化，再加入榛子口味的意式冰激凌。



4 再加入牛奶，放入2块冰块。



5 混合摇晃至意式冰激凌呈滑顺的状态。



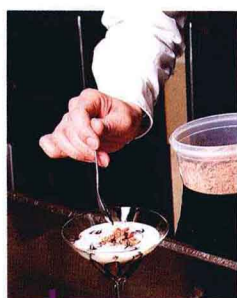
6 为了防止冰块滑落，应装上滤冰器，再倒入做法1的玻璃杯中。



7 事先将鲜奶油打至八分发，轻轻地倒入做法6的玻璃杯中。



8 淋上巧克力糖浆，用牙签画出心形图案。



9 在榛子上裹上砂糖，并且用大火烤成焦糖状，磨碎后放在巧克力糖浆上装饰即可。

香吻

这是一款肉桂风味的饮品，使用了带有肉桂与咖啡香气的牛奶，肉桂浓郁的香气会留下恰到好处的余味。将鲜奶油与焦糖酱汁放入调酒杯中，摇晃时不加冰块，使鲜奶油的脂肪成分与空气结合，从而形成极其细腻的口感。虽然口感轻盈，但焦糖酱汁会让风味更具深度。

咖啡吧台师傅
西谷恭兵



材 料

香吻 [1人份]

调味后的牛奶（牛奶500毫升、切碎的肉桂棒2根、咖啡豆适量）	150毫升
意式浓缩咖啡	25毫升
细砂糖	适量
鲜奶油（浓度38%）	45毫升
焦糖酱汁	1小匙
肉桂棒	适量
咖啡豆	适量

也可以改用红茶茶叶



1 将切碎的肉桂棒和咖啡放到牛奶中，放在真空袋里静置一个晚上，备用。



2 在萃取的意式浓缩咖啡中加入细砂糖，搅拌均匀，然后倒入玻璃杯中。



3 将用滤网过滤浸渍过的牛奶倒入拉花杯。



4 用蒸汽小心地打奶泡，打至均匀后倒入杯中。当意式浓缩咖啡与牛奶的温差较小时即会融为一体。



5 将鲜奶油与焦糖酱汁倒入调酒杯中。制作焦糖酱汁时，要以想调配的饮料为基础来调整苦味及浓度。



6 摇匀时不加入冰块，以使鲜奶油中含入空气。轻轻地注入杯中，最后摆上浸渍过的肉桂棒与咖啡豆即可。



由于焦糖酱汁是一种个性强烈、风格独特的素材，因此用于花式咖啡中时，不要因失败而气馁。已经浸渍过肉桂的牛奶不容易含入空气，所以打发奶泡时要谨慎。为了避免牛奶的温度造成肉桂的香气散逸，温热时请以50℃左右为标准。除了肉桂外，也可以使用红茶茶叶，以享受不同的口味。

冰咖啡

冰咖啡拿铁

咖啡吧老板

北川整

将刚刚萃取的意式浓缩咖啡注入冰凉的牛奶中，即会在玻璃杯里形成白与黑的鲜明层次，同时能烘托出咖啡的香气。糖浆不加入咖啡中，而是以另外附送的方式供应。自制糖浆是用三温糖（译注：三温糖在制作过程中加热次数较多，甜味比较浓烈，颜色偏黄）制成的，呈琥珀色。加到咖啡里，三温糖特殊的香气就会扩散开来，非常迷人。

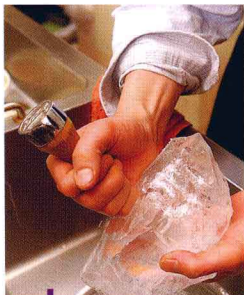


材 料

冰咖啡拿铁 [1人份]

意式浓缩咖啡	30毫升
牛奶	120毫升
糖浆	适量
冰块	适量

制作意式浓缩咖啡的咖啡豆是由巴西圣多斯NO.2、曼特宁、摩卡玛坦莉NO.9、肯尼亚AA等4种混合而成的。先将牛奶倒入玻璃杯中，再注入意式浓缩咖啡，在享受咖啡香气的同时，也得到了一种视觉上的享受。添加糖浆的牛奶更容易与咖啡形成层次，但是此处无需将糖浆加入到牛奶里，而是另外附上，让品饮者根据自己的喜好酌量添加。



1 用冰锥切下一大块冰块，放在玻璃杯里。



2 萃取30毫升意式浓缩咖啡。为了方便注入杯中，萃取时不用杯子，而是使用有注嘴的容器。



3 在杯子里倒入120毫升牛奶。可使用乳脂肪含量38%的牛奶。



4 从中心处注入刚萃取的意式浓缩咖啡即可。